

## **Schweinefilet mit Pilzen und Salbei**

600g Schweinefilet  
½ Pfd. braune Champignons  
1 Becher (200ml) Schmand  
2 Zwiebeln  
6 Knobli  
0,1 l Weißwein  
reichlich Salbei  
Olivenöl  
Butter  
Barbecue-Grillgewürz  
Salzpfeffer

Filet, Pilze und Knobli in dünne Scheiben, Zwiebeln in Würfel, Salbei streifig schneiden; das Fleisch in Olivenöl gut cross braten, mit Wein ablöschen, würzen und rausnehmen; Butter in die Pfanne geben, Gemüse und Salbei drin braten, Fleisch und Sahne zufügen, durchmischen und abschmecken.